

Betty Bossi



Ravioliform

Viereck und Stern – Set

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Mode d'emploi et recettes

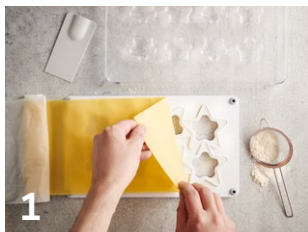
Instructions and recipes



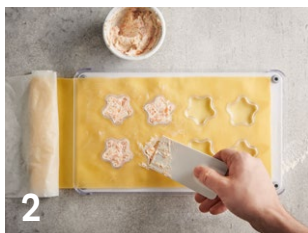
Der einfachste Weg zum Genuss

Step by step

DE



1. Schablone mit der gewünschten Ravioliform (Viereck oder Stern) nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Schablone mit wenig Mehl bestäuben, Pastateig entrollen, darauflegen.



2. Transparente Füllhilfe auf den Teig legen. Die Hälfte der Füllung mit dem Spachtel in die Vertiefungen streichen. Füllhilfe sorgfältig abheben.



3. Die andere Hälfte des Teigs mit wenig Wasser bestreichen und über die Füllung legen, gut andrücken, sodass die dabei eingeschlossene Luft entweicht.



4. Teig mit wenig Mehl bestäuben, mit dem Wallholz darüberwallen, Ravioli verschliessen und schneiden. Ravioli aus der Schablone nehmen, auf ein bemehltes Küchentuch legen. Vorgang wiederholen.

Betty Bossi Ravioliform, Viereck und Stern – Set (Art.-Nr. 32115)

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind als Vorspeise für 4 Personen berechnet.

Reinigung: Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

1. Placer l'emporte-pièces sur le plan de travail avec la forme de raviolis souhaitée (carrés ou étoiles) vers le haut. Saupoudrer l'emporte-pièces d'un peu de farine, dérouler la pâte, la poser dessus.
2. Poser le pochoir transparent sur la pâte. Étaler la moitié de la farce dans les cavités à l'aide de la spatule. Retirer délicatement le pochoir.
3. Badigeonner l'autre moitié de la pâte d'un peu d'eau et la rabattre sur la farce, bien appuyer en faisant sortir l'air.
4. Saupoudrer la pâte d'un peu de farine, passer le rouleau à pâtisserie dessus pour sceller et découper les raviolis. Retirer les raviolis de l'emporte-pièces, les déposer sur un linge fariné. Répéter l'opération.

Betty Bossi Emporte-pièces raviolis, carrés et étoiles – kit (n° d'art. 32115)

Toutes les recettes de cette brochure sont prévues comme entrée pour 4 personnes.

Nettoyage: toutes les pièces passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

1. Place the stencil on the work surface with the desired ravioli shape (square or star) facing up. Dust the stencil with a little flour, unroll the pasta dough and place this on top.
2. Place the transparent filling aid on the dough. Spread half of the filling into the cavities with the scraper. Carefully remove the filling aid.
3. Brush the other half of the dough with a little water and place it over the filling, pressing out any trapped air.
4. Dust the dough with a little flour, flatten with a rolling pin, seal and cut the ravioli. Remove the ravioli from the stencil and place it on a floured tea towel. Repeat process.

Betty Bossi Ravioli mould set, square and star (art. no. 32115)

All recipes in this brochure are intended as a starter for 4 people.

Cleaning: All parts are dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Ricotta-Spinat-Ravioli

 **25 Min. + 10 Min. ziehen lassen**  **vegetarisch**

Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgang für 2 Personen
Ergibt 16 Stück

50 g Jungspinat		Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Spinat mit 2 EL Ricotta pürieren. Restlichen Ricotta und Käse begeben. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 1 TL Saft dazupressen, mischen, würzen.
100 g Ricotta		
40 g geriebener Parmesan		
1 Bio-Zitrone		
¼ TL Salz		
wenig Pfeffer		
2 Rollen	Pastateig (je ca. 16 × 56 cm)	Teige entrollen, Ravioli füllen und formen (siehe Step by step).
	Salzwasser, siedend	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf der vorgewärmten Platte warm stellen.
50 g Butter		Butter in einer kleinen Pfanne erwärmen. Pinienkerne begeben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht. Spinat begeben, zusammenfallen lassen. Ravioli auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Spinat darauf verteilen.
3 EL Pinienkerne		
50 g Jungspinat		

Dazu passt: Reibkäse

Portion (¼): 446 kcal, F 23 g, Kh 43 g, E 16 g



Raviolis ricotta-épinards

 25 min + 10 min de repos  végétarien

Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2 personnes



Pour 16 pièces

<p>50 g de pousses d'épinards</p> <p>100 g de ricotta</p> <p>40 g de parmesan râpé</p> <p>1 citron bio</p> <p>¼ de c. c. de sel</p> <p>un peu de poivre</p>	<p>Préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat et des assiettes. Mixer les épinards avec 2 c. s. de ricotta. Ajouter le reste de la ricotta et le parmesan. Ajouter la moitié du zeste de citron râpé et 1 c. c. de jus, mélanger, saler, poivrer.</p>
<p>2 rouleaux de pâte à nouilles (d'env. 16 x 56 cm)</p>	<p>Dérouler les abaisses de pâte, farcir et façonner les raviolis (voir Step by step).</p>
<p>eau salée, bouillante</p>	<p>Faire pocher les raviolis par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante, retirer avec une écumoire, égoutter, garder en attente sur le plat chaud.</p>
<p>50 g de beurre</p> <p>3 c. s. de pignons</p> <p>50 g de pousses d'épinards</p>	<p>Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter les pignons, faire chauffer jusqu'à ce que le beurre mousse et sente la noisette. Ajouter les épinards et les laisser tomber. Dresser les raviolis sur les assiettes chaudes, répartir les épinards dessus.</p>

Servir avec: fromage râpé

Portion (¼): 446 kcal, lipides 23 g, glucides 43 g, protéines 16 g

Ricotta and Spinach Ravioli

 25 mins. + 10 mins. to cook  vegetarian

Starter for 4 or main course for 2

Makes 16 pieces

50 g	young spinach	Preheat oven to 60 °C, warm serving dish and plates. Purée the spinach with 2 tbsp ricotta. Add the remaining ricotta and cheese. Grate half the lemon zest, squeeze in 1 tsp of juice, mix and season.
100 g	ricotta	
40 g	grated parmesan	
1	organic lemon	
¼ tsp	salt	
pinch	pepper	

2 rolls	pasta dough (each approx. 16 × 56 cm)	Unroll the dough, fill and shape the ravioli (see Step by step).
----------------	--	--

	salted water, boiling	Cook ravioli in small batches for approx. 5 mins. in gently simmering salted water. Remove ravioli with a slotted spoon, drain and keep warm on preheated serving dish.
--	---------------------------------	---

50 g	butter	Heat butter in a small pan. Add the pine nuts and heat until the butter is foamy and smells slightly nutty. Add spinach and let it soften. Put the ravioli on the warmed plates and arrange the spinach on top.
3 tbsp	pine kernels	
50 g	young spinach	

Serve with: grated cheese

Portion (¼): 446 kcal, fat 23 g, carbohydrates 43 g, protein 16 g

Käse-Ravioli



25 Min. + 10 Min. ziehen lassen



vegetarisch

Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgang für 2 Personen
Ergibt 16 Stück

150 g	Crème fraîche	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Crème fraîche in eine Schüssel geben, Käse fein dazureiben, mischen, würzen.
80 g	Manchego oder Gruyère	
2 Msp.	Cayennepfeffer	
¼ TL	Salz	
2 Rollen	Pastateig (je ca. 16 × 56 cm)	Teige entrollen, Ravioli füllen und formen (siehe Step by step).
	Salzwasser, siedend	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf der vorgewärmten Platte warm stellen.
1	Schalotte	Schalotte schälen, in feine Streifen schneiden, Thymianblättchen abzupfen. Butter in einer kleinen Pfanne erwärmen. Schalotte und Thymian beugeben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht. Ravioli auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Butter darüberträufeln. Käse in Späne hobeln, darauf verteilen.
4	Zweiglein Thymian	
50 g	Butter	
50 g	Manchego oder Gruyère	

Portion (¼): 589 kcal, F 38 g, Kh 43 g, E 18 g



Raviolis au fromage

 25 min + 10 min de repos  végétarien

Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2 personnes

Pour 16 pièces

150 g de crème fraîche
80 g de manchego
 ou de gruyère
2 p. de c. de piment de Cayenne
¼ de c. c. de sel

Préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat et des assiettes. Mettre la crème fraîche dans un grand bol, y râper finement le manchego, mélanger, assaisonner.

2 rouleaux de pâte à nouilles
 (d'env. 16 x 56 cm)

Dérouler les abaisses de pâte, farcir et façonner les raviolis (voir Step by step).

eau salée,
 bouillante



Faire pocher les raviolis par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante, retirer avec une écumoire, égoutter, garder en attente sur le plat chaud.

1 échalote
4 brins de thym
50 g de beurre
50 g de manchego
 ou de gruyère

Peler l'échalote et la couper en fines lanières, effeuiller le thym. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter l'échalote et le thym, faire chauffer jusqu'à ce que le beurre mousse et sente la noisette. Dresser les raviolis sur les assiettes chaudes, arroser d'un filet de beurre fondu. Tailler le manchego en copeaux par-dessus.

Portion (¼): 589 kcal, lipides 38 g, glucides 43 g, protéines 18 g

Cheese Ravioli

 25 mins. + 10 mins. to cook  vegetarian

Starter for 4 or main course for 2

Makes 16 pieces

<p>150 g crème fraîche 80 g manchego or gruyère 2 pinches cayenne pepper ¼ tsp salt</p>	<p>Preheat oven to 60 °C, warm serving dish and plates. Pour the crème fraîche into a bowl, finely grate the cheese, mix and season.</p>
<p>2 rolls pasta dough (each approx. 16 × 56 cm)</p>	<p>Unroll the dough, fill and shape the ravioli (see Step by step).</p>
<p>salted water, boiling</p>	<p>Cook ravioli in small batches for approx. 5 mins. in gently simmering salted water. Remove ravioli with a slotted spoon, drain and keep warm on preheated serving dish.</p>
<p>1 shallot 4 sprigs thyme 50 g butter 50 g manchego or gruyère</p>	<p>Peel the shallot, cut into fine strips and pick off the thyme leaves. Heat butter in a small pan. Add the shallot and thyme and heat until the butter is foamy and smells slightly nutty. Put the ravioli on the warmed plates and drizzle the butter over it. Grate the cheese into shavings and arrange on top.</p>

Portion (¼): 589 kcal, fat 38 g, carbohydrates 43 g, protein 18 g

Süsskartoffel-Ravioli

 **25 Min. + 30 Min. backen + 10 Min. ziehen lassen**  **vegetarisch**

Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgang für 2 Personen
Ergibt 16 Stück

1 Süsskartoffel (ca. 200 g)	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Süsskartoffel und Birne schälen, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden, in eine Schüssel geben. Öl begeben, würzen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
1 Birne (ca. 150 g)	
1 EL Olivenöl	
¼ TL Salz wenig Pfeffer	
Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, pürieren (ergibt ca. 200 g). Platte und Teller im noch warmen Ofen vorwärmen.	
2 Rollen Pastateig (je ca. 16 × 56 cm)	Teige entrollen, Ravioli füllen und formen (siehe Step by step).
Salzwasser, siedend	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf der vorgewärmten Platte warm stellen.
40 g Pekan-Nüsse 4 Zweiglein Oregano 50 g Butter	Nüsse grob hacken, Oreganoblättchen abzupfen. Butter in einer kleinen Pfanne erwärmen. Nüsse und Oregano begeben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht. Ravioli auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Butter darüberträufeln.

Dazu passt: Reibkäse

Portion (¼): 478 kcal, F 24 g, Kh 55 g, E 11 g



Raviolis à la patate douce

🕒 25 min + 30 min au four + 10 min de repos  végétarien

Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2 personnes

Pour 16 pièces

1 patate douce (d'env. 200 g)	Préchauffer le four à 200° C. Peler la patate douce et la poire, les couper en morceaux d'env. 2 cm, mettre dans un grand bol. Ajouter l'huile, saler, poivrer, répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson.
1 poire (d'env. 150 g)	
1 c. s. d'huile d'olive	
¼ de c. c. de sel un peu de poivre	

Cuisson: env. 30 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu, mixer (soit env. 200 g). Glisser un plat et des assiettes dans le four encore chaud.

2 rouleaux de pâte à nouilles (d'env. 16 × 56 cm)	Dérouler les abaisses de pâte, farcir et façonner les raviolis (voir Step by step).
---	---



eau salée, bouillante	Faire pocher les raviolis par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante, retirer avec une écumoire, égoutter, garder en attente sur le plat chaud.
---------------------------------	---

40 g de noix de pécan 4 brins d'origan 50 g de beurre	Hacher grossièrement les noix, effeuiller l'origan. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter les noix et l'origan, faire chauffer jusqu'à ce que le beurre mousse et sente la noisette. Dresser les raviolis sur les assiettes chaudes, arroser d'un filet de beurre fondu.
--	--

Servir avec: fromage râpé

Portion (¼): 478 kcal, lipides 24 g, glucides 55 g, protéines 11 g

Sweet Potato Ravioli

 25 mins. + 30 mins. to bake + 10 mins. to cook  **vegetarian**

Starter for 4 or main course for 2

Makes 16 pieces

1	sweet potato (approx. 200 g)	Preheat oven to 200 °C. Peel the sweet potato and pear, cut into approx. 2 cm pieces and place in a bowl. Add oil, season and arrange on a baking tray lined with baking paper.
1	pear (approx. 150 g)	
1 tbsp	olive oil	
¼ tsp	salt	
pinch	pepper	

Bake: approx. 30 mins. in the centre of the oven. Remove, cool slightly and purée (makes approx. 200 g). Heat serving dish and plates in the warm oven.

2 rolls	pasta dough (each approx. 16 × 56 cm)	Unroll the dough, fill and shape the ravioli (see Step by step).
----------------	--	--

salted water,
boiling

Cook ravioli in small batches for approx. 5 mins. in gently simmering salted water. Remove ravioli with a slotted spoon, drain and keep warm on preheated serving dish.

40 g	pecan nuts	Roughly chop the nuts and pick off the oregano leaves. Heat butter in a small pan. Add the nuts and oregano and heat until the butter is foamy and smells slightly nutty. Put the ravioli on the warmed plates and drizzle the butter over it.
4 sprigs	oregano	
50 g	butter	

Serve with: grated cheese

Portion (¼): 478 kcal, fat 24 g, carbohydrates 55 g, protein 11 g

Schinken-Ravioli

🕒 25 Min. + 10 Min. ziehen lassen

Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgang für 2 Personen
Ergibt 16 Stück

100 g	Schinken in Tranchen	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Schinken fein hacken, mit dem Quark in eine Schüssel geben. Schnittlauch fein schneiden, die Hälfte davon mit dem Käse und Senf begeben, mischen, würzen. Restlichen Schnittlauch beiseite stellen.
75 g	Rahmquark	
1 Bund	Schnittlauch	
3 EL	geriebener Sbrinz	
1 TL	Senf	
2 Prisen wenig	Salz Pfeffer	
2 Rollen	Pastateig (je ca. 16 × 56 cm)	Teige entrollen, Ravioli füllen und formen (siehe Step by step).
	Salzwasser, siedend	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf der vorgewärmten Platte warm stellen.
80 g	getrocknete Tomaten in Öl	Tomaten abtropfen, dabei 2 EL Öl auffangen, Tomaten in Streifen schneiden. Aufgefangenes Öl in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Tomaten ca. 2 Min. andämpfen, beiseite gestellten Schnittlauch begeben. Ravioli auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Tomaten darauf verteilen.

Dazu passt: Reibkäse

Portion (¼): 456 kcal, F 18 g, Kh 50 g, E 21 g



Raviolis au jambon

🕒 25 min + 10 min de repos

Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2 personnes


Pour 16 pièces

<p>100 g de jambon en tranches</p> <p>75 g de séré à la crème</p> <p>1 bouquet de ciboulette</p> <p>3 c. s. de sbrinz râpé</p> <p>1 c. c. de moutarde</p> <p>2 pincées de sel</p> <p>un peu de poivre</p>	<p>Préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat et des assiettes. Hacher finement le jambon, mettre dans un grand bol avec le séré. Ciseler la ciboulette, en ajouter la moitié avec le sbrinz et la moutarde, mélanger, saler, poivrer. Réserver le reste de la ciboulette.</p>
<p>2 rouleaux de pâte à nouilles (d'env. 16 × 56 cm)</p>	<p>Dérouler les abaisses de pâte, farcir et façonner les raviolis (voir Step by step).</p>
<p>eau salée, bouillante</p>	<p>Faire pocher les raviolis par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante, retirer avec une écumoire, égoutter, garder en attente sur le plat chaud.</p>
<p>80 g de tomates séchées à l'huile</p>	<p>Égoutter les tomates en recueillant 2 c. s. d'huile, tailler les tomates en lanières. Faire chauffer l'huile recueillie dans une petite casserole. Faire revenir les tomates env. 2 min, ajouter la ciboulette réservée. Dresser les raviolis sur les assiettes chaudes, répartir les tomates dessus.</p>

Servir avec: fromage râpé

Portion (¼): 456 kcal, lipides 18 g, glucides 50 g, protéines 21 g

Ham Ravioli

 25 mins. + 10 mins. to cook

Starter for 4 or main course for 2

Makes 16 pieces

<p>100 g sliced ham 75 g cream quark 1 bunch chives 3 tbsp grated Sbrinz 1 tsp mustard 2 pinches salt pinch pepper</p>	<p>Preheat oven to 60 °C, warm serving dish and plates. Chop the ham finely and put it in a bowl with the quark. Finely chop the chives, add half of the chives together with the cheese and mustard, mix and season. Reserve remaining chives.</p>
<p>2 rolls pasta dough (each approx. 16 × 56 cm)</p>	<p>Unroll the dough, fill and shape the ravioli (see Step by step).</p>
<p>salted water, boiling</p>	<p>Cook ravioli in small batches for approx. 5 mins. in gently simmering salted water. Remove ravioli with a slotted spoon, drain and keep warm on preheated serving dish.</p>
<p>80 g dried tomatoes in oil</p>	<p>Drain tomatoes, reserving 2 tbsp of oil, and slice. Heat the reserved oil in a small pan. Sauté the tomatoes for approx. 2 minutes, add the remaining chives. Put the ravioli on the warmed plates and arrange the tomatoes on top.</p>

Serve with: grated cheese

Portion (¼): 456 kcal, fat 18 g, carbohydrates 50 g, protein 21 g

Lachs-Ravioli

🕒 25 Min. + 10 Min. ziehen lassen


Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgang für 2 Personen
Ergibt 16 Stück

90 g	geräucherter Lachs in Tranchen	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Lachs fein hacken, mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben, mischen.
100 g	Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern	
2 Rollen	Pastateig (je ca. 16 × 56 cm)	Teige entrollen, Ravioli füllen und formen (siehe Step by step).
	Salzwasser, siedend	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf der vorgewärmten Platte warm stellen.
250 g	Cherry-Tomaten	Tomaten halbieren, Rucola grob schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Tomaten ca. 3 Min. andämpfen, Rucola begeben, würzen. Ravioli auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Tomaten darauf verteilen.
50 g	Rucola	
20 g	Butter	
¼ TL	Fleur de Sel	
wenig	Pfeffer	

Portion (¼): 409 kcal, F 18 g, Kh 44 g, E 17 g



Raviolis au saumon

 25 min + 10 min de repos


Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2 personnes

Pour 16 pièces

90 g	de saumon fumé en tranches	Préchauffer le four à 60°C, y glisser un plat et des assiettes. Hacher finement le saumon, le mettre dans un grand bol avec le fromage frais, mélanger.
100 g	de fromage frais double crème aux herbes	
2	rouleaux de pâte à nouilles (d'env. 16 × 56 cm)	Dérouler les abaisses de pâte, farcir et façonner les raviolis (voir Step by step).
	eau salée, bouillante	Faire pocher les raviolis par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante, retirer avec une écumoire, égoutter, garder en attente sur le plat chaud.
250 g	de tomates cerises	Partager les tomates en deux, couper grossièrement la roquette. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Faire revenir les tomates env. 3 min, ajouter la roquette, saler, poivrer. Dresser les raviolis sur les assiettes chaudes, répartir les tomates dessus.
50 g	de roquette	
20 g	de beurre	
¼ de c. c.	de fleur de sel	
un peu	de poivre	

Portion (¼): 409 kcal, lipides 18 g, glucides 44 g, protéines 17 g

Salmon Ravioli

 25 mins. + 10 mins. to cook

Starter for 4 or main course for 2

Makes 16 pieces

90 g	sliced smoked salmon	Preheat oven to 60 °C, warm serving dish and plates. Finely chop the salmon, put it in a bowl with the cream cheese and mix.
100 g	double cream cheese with herbs	
2 rolls	pasta dough (each approx. 16 × 56 cm)	Unroll the dough, fill and shape the ravioli (see Step by step).
	salted water, boiling	Cook ravioli in small batches for approx. 5 mins. in gently simmering salted water. Remove ravioli with a slotted spoon, drain and keep warm in preheated serving dish.
250 g	cherry tomatoes	Halve the tomatoes and roughly chop the rocket. Heat butter in a small pan. Sauté the tomatoes for approx. 3 minutes, add the rocket and season. Put the ravioli on the warmed plates and arrange the tomatoes on top.
50 g	rocket	
20 g	butter	
¼ tsp	fleur de sel	
pinch	pepper	

Portion (¼): 409 kcal, fat 18 g, carbohydrates 44 g, protein 17 g

Betty Bossi



Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland



Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de
délicieuses recettes:

Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de